

**АКТ № 1**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**МБОУ «Усть – Джилдинская ООШ», п. Усть - Джилinda**

(наименование организации)

**Дата проверки:** 16.02.2021 г.

**Время проверки:** 10.00

**Состав комиссии:** Найканчина В. Ю. (родительница учащегося 1 класса);  
 Будацыренова Е. А. (учитель мл. классов);  
 Федорова С. Ч. (пред. род. комитета).

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Усть – Джилдинская ООШ», п. Усть – Джилinda.

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся 1 – 4 классов в количестве 15 человек, для учащихся 5 – 9 классов в количестве 9 человек организованно льготное горячее питание.

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

**Контрольное взвешивание готовой продукции горячий завтрак (1 смена) 1 – 4 класс**

Наименование блюда					
	Суп борщ на мясном бульоне	Плов с мясом	Хлеб	Компот из сухофруктов	Салат из св. огурцов и помидоров
Выход по меню (гр.)	250	200	50	200	60
Фактический выход (гр.)	250	200	50	200	60
Разница при взвешивании (гр.)	0	0	0	0	0
Белки	10,5	10,25	3,9	1,8	0,7
Жиры	8,8	18,25	0,5	0,2	2,7
Углеводы	13,5	45,75	24,4	30,8	2,6
Витаминизация блюд	-	-	-	0,00006/0,0007	-
Температура потребляемых блюд	70±5°C	60±5°C	-	15 °C	10±4°C
Энергетическая ценность питания кКал	181,5	376,75	118,3	125,6	35,9
Срок реализации	не более 2-х часов с момента приготовления.				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Внешний вид борща: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками). Консистенция борща: свекла и овощи – мягкие, капуста свежая - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: малиново-красный, жир на поверхности – оранжевый. Вкус борща: кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах борща: продуктов, входящих в блюдо. Внешний вид плова – консистенция рассыпчатая, не слипшаяся. Цвет – светло-желтый. Вкус и запах – запах свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, риса и овощей, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов. Внешний вид хлеба: ломтики хлеба ровные. Консистенция хлеба – мягкая. Внешний вид (компот): сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная. Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая. Цвет: коричневый. Запах: сухофруктов. Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов. Внешний вид салата: Помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый - полукольцами. Овощи уложены на блюде и заправлены растительным маслом. Консистенция: помидоров, огурцов – упругая, сочная. Цвет: помидоров – красный, огурцов неочищенных – белый с зеленой каймой, очищенных – белый. Запах: свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом. Вкус: свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый.


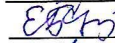

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 15.02.2021, 16.02.2021 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.

Для мытья рук имеется 1 умывальник с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.

На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.

**Заключение:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно – правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

**Члены комиссии:**  Найканчина В. Ю. (родительница учащегося 1 класса);  
 Будацыренова Е. А. (учитель мл. классов);  
 Федорова С. Ч. (пред. род. комитета).

**АКТ № 2**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**МБОУ « Усть – Джилиндинская ООШ», п. Усть - Джилинда**

(наименование организации)

**Дата проверки:** 16.02.2021 г.

**Время проверки:** 11.15

**Состав комиссии:** Найканчина В. Ю. (родительница учащегося 1 класса);  
 Будацыренова Е. А. (учитель мл. классов);  
 Федорова С. Ч. (пред. род. комитета).

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Усть – Джилиндинская ООШ», п. Усть – Джилинда.

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся 1 – 4 классов в количестве 15 человек, для учащихся 5 – 9 классов в количестве 9 человек организованно льготное горячее питание.

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

**Контрольное взвешивание готовой продукции горячий завтрак (1 смена) 5 – 9 класс**

Наименование блюда					
	Плов с мясом	Хлеб	Компот из сухофруктов	Нарезка из св. помидоров	
Выход по меню (гр.)	250	50	200	80	
Фактический выход (гр.)	250	50	200	80	
Разница при взвешивании (гр.)	0	0	0	0	
Белки	24,3	3,9	1,8	1,0	
Жиры	8,3	0,5	0,2	0,2	
Углеводы	55,8	24,4	30,8	4,4	
Витаминизация блюд	-	-	0,00006/0,0007	-	
Температура потребляемых блюд	60±5°C	-	15 °C	10±4°C	
Энергетическая ценность питания кКал	392,8	118,3	125,6	16,7	
Срок реализации	не более 2-х часов с момента приготовления.				


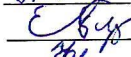

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.  
Внешний вид плова – консистенция рассыпчатая, не слипшаяся. Цвет – светло-желтый. Вкус и запах – запах свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, риса и овощей, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов. Внешний вид хлеба: ломтики хлеба ровные. Консистенция хлеба – мягкая. Внешний вид (компот): сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная. Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая. Цвет: коричневый. Запах: сухофруктов. Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов. Внешний вид нарезки: плоды свежие, целые, чистые, не поврежденные вредителями и болезнями, не перезрелые, без механических повреждений, без плодоножки, без зарубцевавшихся трещин. Вкус и запах: свойственные данному продукту, без постороннего вкуса и запаха.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 15.02.2021, 16.02.2021 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.

Для мытья рук имеется 1 умывальник с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.

На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.

**Заключение:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно – правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

**Члены комиссии:**  Найканчина В. Ю. (родительница учащегося 1 класса);  
 Будацыренова Е. А. (учитель мл. классов);  
 Федорова С. Ч. (пред. род. комитета).